Istruzioni per l'uso
Instruction for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации

FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELÉCTRICA
FRITADEIRA ELÉTRICA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

Használati utasítás
Návod k použití
Návod na použitie
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Vejledning til brug
Käyttöohjeet
Upute za uporabu
Navodila za uporabo
Инструкции за употреба
Instrucțiuni de utilizare
Kullanım talimatları
دستورالعمل استفاده
تعليمات الاستخدام

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÝ FRITOVACÍ HRNEC
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRKOKER
ELEKTRISK FRITÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
SÄHKÖRASVAKEITIN
ELEKTRIČNA FRITEZA
ELEKTRIČNI CVRTNIK
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК
FRITEUZĂ ELECTRICĂ
ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
سرخ کن برقی
مقلاية كهربائية

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

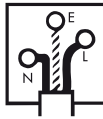
A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and on appropriate plug fitted, as below. warning: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructins provided below:

warning - this appliance must be earthed

important

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

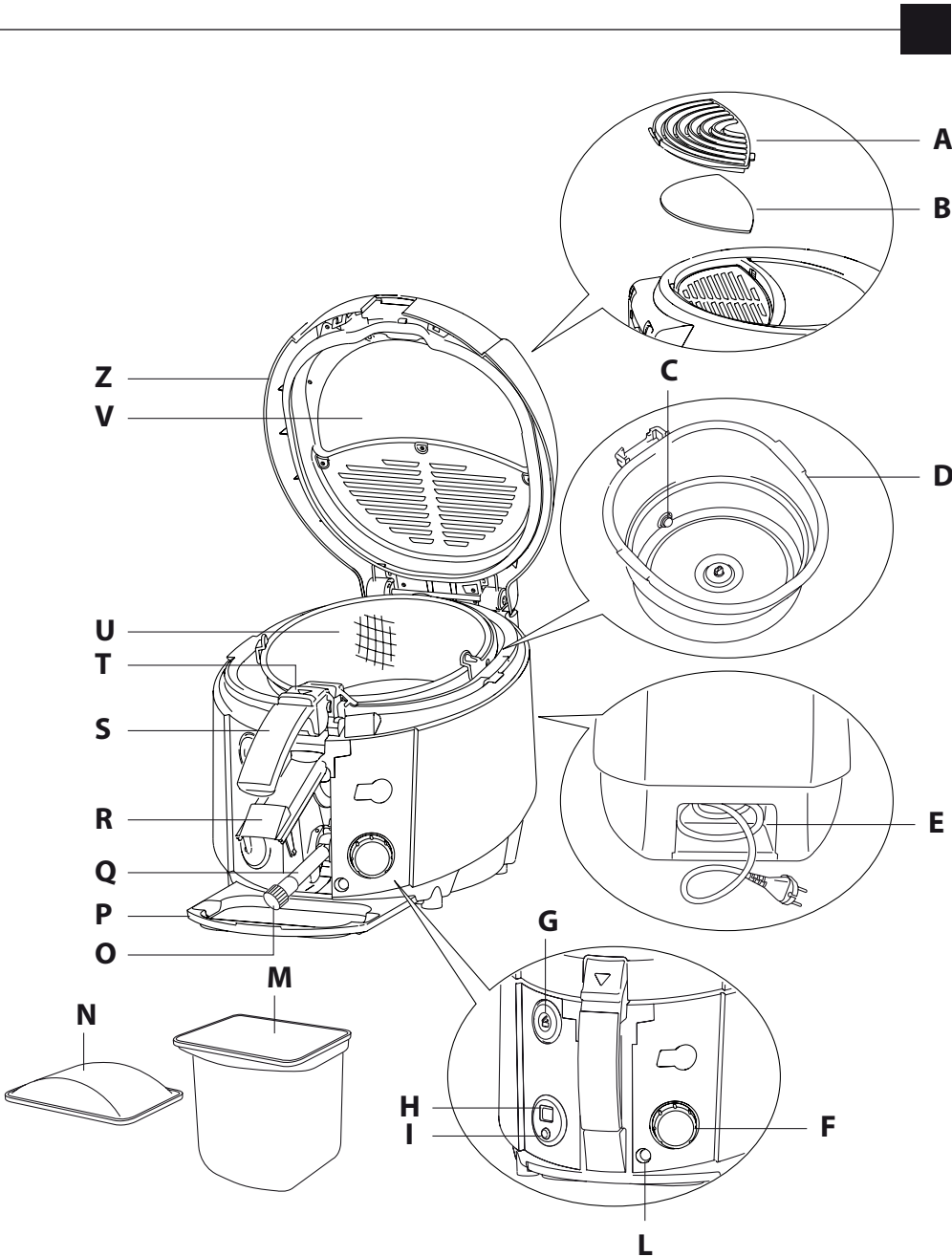
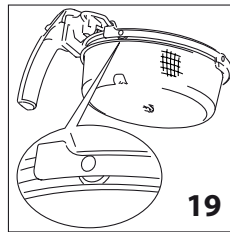
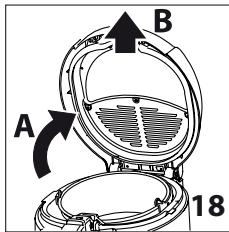
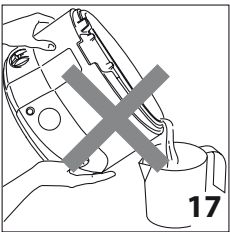
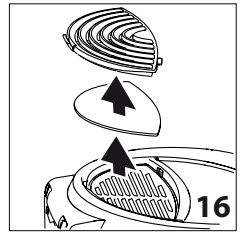
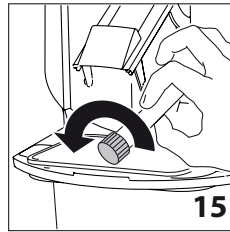
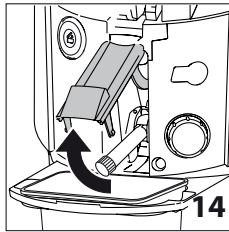
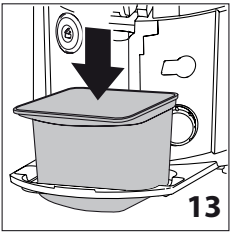
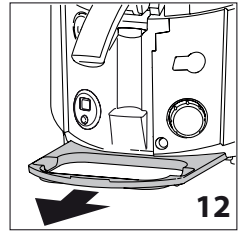
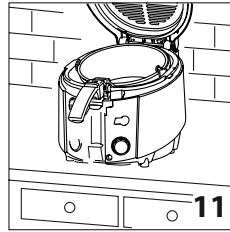
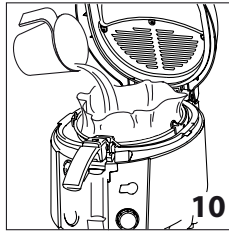
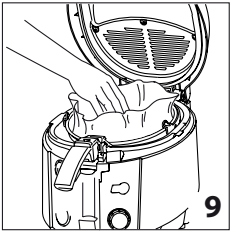
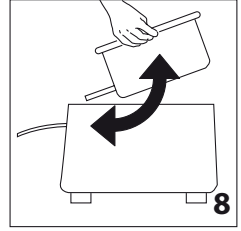
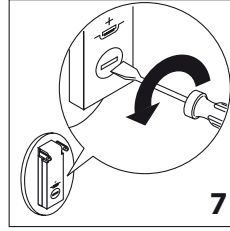
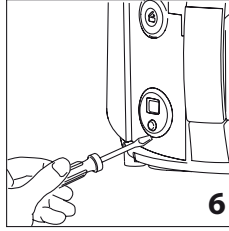
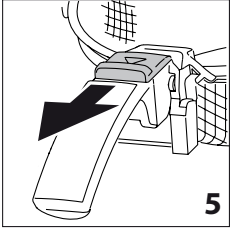
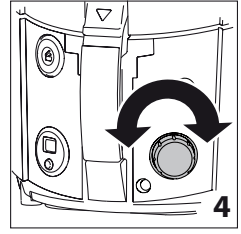
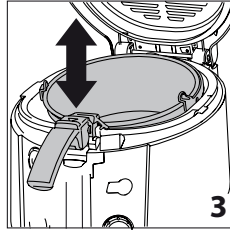
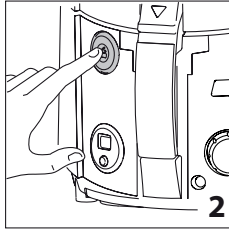
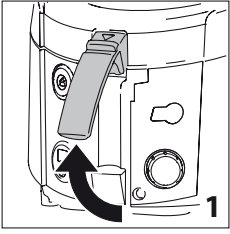
Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
Z

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
B
A
18
19

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- É del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- E' proibito l'uso di oli di produzione artigianale o comunque aventi una elevata acidità.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con gli alimenti.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.

- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perchè si rischiano gravi scottature.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente: la vasca, il cestello ed il coperchio (rimuovere il filtro) con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca e soprattutto all'interno del tubetto di drenaggio olio. Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).

  Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, attendere circa 2 ore.
- Se il vostro apparecchio è dotato di tubetto di drenaggio, accertarsi che sia sempre chiuso e riposto nella sua sede durante il funzionamento.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe facilmente essere afferrato da un bambino o essere d'impiccio all'utente.
- Fate attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi d'olio provocati dall'apertura del coperchio.
- Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.

Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita con olio o grasso. Infatti se riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne interrompe il funzionamento. In tal caso, per rimettere in funzione l'apparecchio è necessario rivolgersi ad un nostro centro autorizzato.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Il cestello si innesta automaticamente nel perno centrale della vasca. Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.

Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/EC, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedi disegno sulla copertina)

A. Copri filtro
B. Filtro antiodore
C. Filtro olio
D. Vasca estraibile
E. Vano portacavo
F. Manopola termostato e spegnimento
G. Pulsante apertura
H. Display contaminuti
I. Tasto contaminuti
L. Spia luminosa
M. Contenitore olio (*)
N. Coperchio contenitore olio (*)
O. Tappo tubetto drenaggio (*)
P. Cassetto per contenitore olio (*)
Q. Tubetto drenaggio olio (*)
R. Sportellino per sede tubetto (*)
S. Impugnatura cestello
T. Cursore impugnatura
U. Cestello
V. Oblò
Z. Coperchio

(*) Solo modello F38436

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Sollevare il cestello (U) nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (S) (fig. 1).

Nota Bene: L'operazione di sollevamento ed abbassamento cesto va SEMPRE effettuata a coperchio chiuso.

- Aprire il coperchio (Z) premendo il pulsante (G) (fig. 2).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
- Versare nella vasca (D) l'olio: 1,5 litri capacità massima (1,3 kg. di grasso) oppure 1,1 litri capacità minima (1 kg. di grasso).

Attenzione! Il livello deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo.

Attenzione! Non usare mai la friggitrice con l'olio sotto il livello "min", ciò può causare l'intervento del dispositivo di sicurezza termico, per la sua sostituzione bisogna rivolgersi ad un nostro centro assistenza autorizzato.

Nota Bene: I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Evitare di mescolare olii differenti. Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti. La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

INIZIO FRITTURA

- Accendere la macchina ruotando la manopola termostato (F) sulla temperatura desiderata (fig. 4).
- Una volta che si spegne la spia luminosa del termostato (L), inserire il cestello (U) (precedentemente riempito) nella vasca (D) in posizione sollevata (fig. 3) e chiudere il coperchio (Z).
- Immergere lentamente il cestello slittando il cursore (T) nella direzione della freccia e contemporaneamente abbassando l'impugnatura (S) (fig. 5).

Attenzione! Non sovraccaricarlo troppo (max 1,2 kg. di patate fresche).

Nota Bene: E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal coprifiltro (A) fuoriesca una notevole quantità di vapore e che si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura del cestello.

- Allo scadere del tempo di cottura, far risalire il cestello tirando verso l'alto l'impugnatura e controllare il grado di cottura.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI ELETTRONICO

- Impostare il tempo di cottura premendo il tasto (I), il display (H) visualizzerà i minuti impostati.
- Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ció significa che il tempo di cottura é iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere l'operazione iniziale.
- Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti.

Nota Bene: il contaminuti non spegne l'apparecchio

Sostituzione della batteria contaminuti

- Estrarre il contaminuti dalla sua sede facendo leva sul bordo inferiore (fig. 6).
- Ruotare in senso antiorario il coperchio della batteria (fig. 7), posto sul retro dello stesso, fino a che non si disimpegna.
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo (L1131).

Nota Bene: Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti in quanto dannosa per l'ambiente.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Nota Bene: Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa si spegne.
Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo unta e non uniforme.
Controllare che gli alimenti siano tagliati sottili e di spessore regolare, in quanto gli alimenti tagliati troppo spessi cuociono male all'interno.
Quando si cucinano cibi pastellati, consigliamo di immergere prima il cestello vuoto, quindi, una volta raggiunta la temperatura impostata (spegnimento della spia luninosa (L)), il cibo direttamente nell'olio caldo, per evitare che la pastella si attacchi al cestello.
Asciugare bene gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso, in quanto gli alimenti troppo umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliabile impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

Tipo di cibo		Quantità massima g.	Temperatura (°C)	Tempo in minuti
PATATE FRITTE				
	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,5 litri di olio	600	190°	10-12
	Quantità massima con 1,1 litro d'olio	1000	190°	18-20
	Quantità massima con 1,5 litro d'olio	1200	190°	20-22
PESCE	Calamari	500	160°	9-10
	Canestrelli	500	160°	9-10
	Code di scampi	600	160°	7-10
	Sardine	500-600	170°	8-10
	Seppioline	500	160°	8-10
	Sogliole (3)	500-600	160°	6-7
CARNE	Cotolette di manzo (2)	250	170°	5-6
	Cotolette di pollo (3)	300	170°	6-7
	Polpette (8-10)	400	160°	7-9
VERDURE	Carciofi	250	150°	10-12
	Cavolfiore	400	160°	8-9
	Funghi	400	150°	9-10
	Melanzane	300	170°	11-12
	Zucchine	200	170°	8-10

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna eliminare prima della cottura agitando il cestello.

Pericolo Scottature! Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio stesso.

Tipo di cibo		Quantità massima g.	Temperatura °C	Tempo in minuti
PATATE FRITTE				
	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,5 litri di olio	200 (*)	190°	4-6
	Quantità massima con 1,1 litro d'olio	600	190°	13-15
	Quantità massima con 1,5 litro d'olio	1000	190°	18-20
PESCE	Bastoncini di merluzzo (6)	300	190°	4-6
	Gamberetti	300	190°	4-6
CARNE	Cotolette di pollo (3)	200	180°	6-8

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

(*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura. Naturalmente è possibile friggere una quantità maggiore di patatine surgelate tenendo però presente che in questo caso risulteranno un po' più unte a causa del repentino abbassamento della temperatura dell'olio all'atto dell'immersione.

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Nota Bene: Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impanati o infarinati. Attendere che l'olio sia sufficientemente freddo, (attendere circa due ore).

Modelli sprovvisti di tubetto di drenaggio (Q) e contenitore olio (M)

- Aprire il coperchio della friggitrice (Z) e togliere la vasca estraibile (D) (fig. 8), sollevandola utilizzando le apposite maniglie. Svuotare l'olio contenuto nella vasca in un altro contenitore.
- Rimettere la vasca estraibile nell'alloggiamento.
- Agganciare il cestello (U) al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro (fig. 9). I filtri sono disponibili presso rivenditori autorizzati o centri assistenza tecnica.
- Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 10).

Modelli provvisti di tubetto di drenaggio (Q) e contenitore olio (M)

- Posizionare la friggitrice in prossimità del bordo di un piano di lavoro (fig. 11).
- Tirare verso l'esterno il cassetto (P) come mostrato in figura 12.
- Posizionare il contenitore olio (M) senza il coperchio (N) nell'apposita sede (fig. 13).
- Aprire lo sportellino (R) (fig. 14) ed estrarre il tubetto di drenaggio (Q).
- Aprire il tappo (O) ruotandolo in senso antiorario (fig. 15).
- A fine operazione, chiudere il tappo ruotandolo in senso orario, riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede e chiudere lo sportellino.

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. Come in qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte, si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato e filtrato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza. Consigliamo di cambiare l'olio completamente dopo 5/8 usi o nei seguenti casi:

- cattivi odori
- fumo durante la frittura
- l'olio diventa scuro

Poiché questa friggitrice funziona con poco olio, grazie al cestello girevole, si ha il grande vantaggio di dover eliminare circa la metà dell'olio rispetto alle altre friggitrici in commercio.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Col tempo il filtro antiodore situato all'interno del coperchio perde la sua efficacia. Per la sostituzione togliere il copri filtro (A) in plastica (fig. 11). I filtri antiodore sono disponibili presso rivenditori autorizzati o centri assistenza tecnica.

PULIZIA

Pericolo! Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.

Nota Bene: Dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'olio per circa 2 ore, svuotare l'olio o grasso come precedentemente descritto nel paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso".
Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 17).

Lavare accuratamente la vasca, il cestello ed il coperchio (rimuovere il filtro) con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
Il coperchio (Z) é amovibile; per toglierlo spingerlo all'indietro e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "A" e"B", fig.18).

Attenzione! Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso il filtro.

Per la pulizia della vasca (D), procedere nel seguente modo:

- Estrarre la vasca dalla friggitrice sollevandola dolcemente (vedi figura 8) e lavatela con acqua calda e sapone per piatti utilizzando una spugna morbida.
- La vasca ed il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. Porre attenzione affinché il tubo non subisca urti tali da compromettere il corretto funzionamento.
- Per reinserire la vasca, aprire lo sportellino (R) del vano porta tubetto, quindi inserire la vasca inclinandola e con il tubo in posizione orizzontale e con il tappo inserito; infine richiudere lo sportellino.
- Per pulire il filtro olio (C) che si trova ll'interno della vasca, nel caso in cui sia molto sporco o intasato, rimuoverlo svitandolo in senso antiorario.

Attenzione! Per non danneggiare il rivestimento antiaderente della vasca, non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Anomalia	Causa	Rimedio
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore (B) è saturo. L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è appropriato.	Sostituire il filtro Sostituire l'olio o il grasso. Utilizzare un buon olio di semi di arachide
L'olio trabocca	L'olio è deteriorato e provoca troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Immersione troppo rapida del cestello Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerli lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
L'olio non si scalda	Può essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito)
La frittura è riuscita solo su metà cesto	Il cestello non gira durante la cottura.	Pulire il fondo della vasca. Pulire bene l'anello guidaruote del cestello (fig 19).